

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 許出願公開番号

特開平7-327638

(43)公開日 平成7年(1995)12月19日

(51) Int.Cl.⁶

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

A 2 3 L 1/314

1/076

1/31

A

審査請求 未請求 請求項の数7 書面 (全7頁)

(21)出願番号	特願平6-157800	(71)出願人	592235592 岡之上 邦博 大阪市此花区西島3-10-3
(22)出願日	平成6年(1994)6月6日	(72)発明者	宇野 實 岐阜県安八郡神戸町大字神戸280-2

(54)【発明の名称】 プロポリスを含む水産物、及び畜肉類加工食品

(57)【要約】

【目的】 本発明は、水産畜肉類加工食品製造の根幹である、塩漬法に関するものであり、肉、または飼料が汚染しつつある細菌に対する阻止のため、(含む保存料効果)及び健康食品的効果を付与すべくプロポリスを含む水産物、及び畜肉類加工食品の提供を目的としたものである。

【構成】 プロポリス単独、またはプロポリスとヒノキチオールとを含有した水産物、及び畜肉類の加工食品。

1

2

【特許請求の範囲】

【請求項1】 水産畜肉主原料に、プロポリスを含有せしめる事を特徴とするプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品。

【請求項2】 水産畜肉を主原料とする食品であって、ヒノキチオールを混合したプロポリスを含有している事を特徴とするプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品。

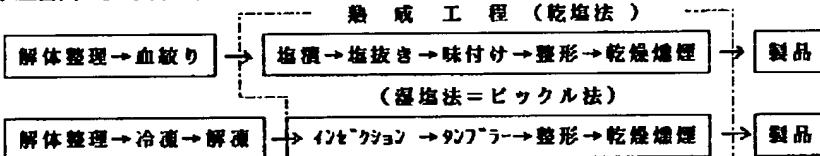
【請求項3】 微粉末化したプロポリスパウダーからなる、天然プロポリスを含有せしめる事を特徴とする前記請求項1、または請求項2に記載のプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品。

【請求項4】 粗製プロポリスをアルコール、または超臨界二酸化炭素等により有効成分を抽出して得た、精製プロポリスを含有せしめる事を特徴とする前記請求項1、または請求項2、または請求項3に記載のプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品。

【請求項5】 精製プロポリス、または請求項2に記載の混合プロポリスをO/w型乳化プロポリスからなる、天然プロポリスを含有せしめる事を特徴とする前記請求項1、または請求項2、または請求項3、または請求項4に記載のプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品。

【請求項6】 水産畜肉主原料に、0.01-10.0%のプロポリスを含有せしめる事を特徴とする請求項1、または請求項2、または請求項3、または請求項4、または請求項5に記載のプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品。

【請求項7】 水産畜肉を主原料とする食品であって、*



ベーコン・ハムソーセージ等水産物、及び畜肉類加工食品は、一般に水産物、及び畜肉類を主原料としており、高タンパク質からなる故に、各種細菌や、バクテリアの発育に好条件である。さりとて、数ある化学保存料中その使用が認められているものは、ソルビン酸・同カリウム（ソルビン酸として2g以下/1kg）等に限られている。天然物としてはエタノール・香辛料・煙液・ハーブ抽出物はあるが、色、味、臭い等において悪影響を及ぼし、仮りに香辛料にて保存性を確保するには、かなりの使用料となり味覚上大衆製品となり得ず、また従来技術にもとづく煙煙による煙煙方式では、コストもさる事ながら工場周辺の環境汚染を起こして得策ではない。しかば、煙液添加方式では、煙液は強酸性であり、原料肉に添加すれば、該原料肉細胞織維は破壊する難点がある。保存上の重要課題に酸化防止がある。即ち酸化防止※50

* 0.01-10.0%のプロポリスに、ヒノキチオール0.001-0.5%を混合添加したプロポリスを含有している事を特徴とする請求項1、または請求項2、または請求項3、または請求項4、または請求項5記載のプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、各種抗菌性や、酸化防止作用効果をプロポリス、及び、ヒノキチオールの単体、または、両者の相乗効果活用で、一般的にいう保存料とし、及び、健康増進物質を含有するプロポリス入り水産物、及び畜肉加工食品。（ヒノキチオールは融点が53°Cであり、昇華するのでプロポリス入り、とだけにした）

【0002】

【従来の技術】冷凍技術の進歩や、保存料が開発されるまでは、従来は貯蔵法の1種として腐敗防止目的で高濃度の塩漬。従ってハム・ソーセージに限らず肉製品の大部分は、下記加工工程図のように乾塩法では、塩漬→塩抜き→味付け→整形→乾燥煙煙、及び湿塩法=ピックル法では、解凍後の原料肉にピックル液を注入タンブリング、或いは散布添加、浸漬、調味したのち整形、そして乾燥煙煙までの工程が熟成に関与する工程と呼び、一般的には点鎖線内の加工工程を総称して熟成工程と呼ぶが、地域や、企業においては異なる表現呼称をすることもある。要は、原料肉、及び各種副材料とを混合添加するハム・ベーコンの製造工程は、一般に下記の通りである。

工程 (乾塩法)

（湿塩法＝ピックル法）

（解体整理→冷凍→解凍）

→ インセクション → ランフラー → 整形 → 乾燥煙煙 → 製品

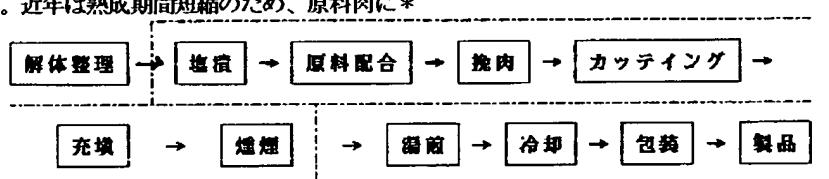
※効果を付与しない食品は、特に油脂分が酸化し、製品の劣化を生じるとともに色彩面で褐変退色する難点がある。従って現在までは化学合成による酸化防止剤グアヤク酸（1g以下/kg）、クエン酸イソプロビル（クエン酸もモノイソプロビル0.1g以下/kg）、またはノルジヒドログアヤレチャック酸（0.1以下/kg）、或いはジブチルヒドロキシトルエン（0.2g以下/kg）、没食子酸プロビル（0.1以下/kg）の何れかの使用が許可されているに過ぎない。更に発色剤として、亞硝酸ナトリウム・硝酸カリウム・同ナトリウム（亞硝酸根としての最大残存量0.07g/kg）が認められている。以上3点の添加物は、法規的に食品内容表示義務上明記しなければならず、消費者からみれば字数の多い意味不明語の羅列は、何となく薬品掛けの不安全感を与えている事は否めない。少しでも精神的不安全感を与えてはいる事は否めない。

の解消に努力する事は当然であるが、それ以上に物理的、化学的な品質そのものが、安全食品である事を当該業者は願っている。しかし、現実には化学の進歩に依存し、最近になってようやく天然=自然の産物に着目しつつある現状である。尚、水産畜肉類加工食品の主原料である畜肉は、死肉であり、解糖作用で乳酸が蓄積され、亜硝酸塩多量の使用では中毒症状を引き起こす可能性がある。

【0003】肉製品の大部分は、塩漬、及びその後の乾燥、煙煙までの熟成行程で特有の風味を創造している。そもそも原料肉は、高タンパクで、高栄養価、且つ残留血液等により細菌汚染、増殖され易い肉塊の腐敗防止が、主たる目的で塩漬を行っていた。塩漬け時に添加される硝石も還元作用にて生じる酸化窒素が肉中の2級アミンと結合し、発ガン物質であるニトロアミンを形成する事が判明してからは、わが国の食品衛生法条では、亜硝酸根として70 ppm以下と定め、業界は自己規制値として25 ppm以下に抑える努力をしている。残留血液絞り操作は、現在ではピックル法の開発で省略され、水に溶かした食塩、発色剤、調味料、香辛料等の混合溶液中に肉塊を浸漬して熟成する湿塩法（ピックル法）をハムやベーコンの製造に用いている。ピックル法は、一般に水100に対し、食塩18.0-22.0%、硝石1.2-1.5%、亜硝酸ナトリウム0.1-1.5%、調味料3.0-5.0%、香辛料0.2-0.5%を溶解し、一度加熱殺菌し冷却した塩漬液（ピックル液）を調整する。近年は熟成期間短縮のため、原料肉に*

*該ピックル液をインゼクターで注射し、物理的に筋繊維の構造をゆるめ浸透を早め、保水性を高め、均質な拡散をはかりつつ熟成させている。塩漬は、熟成や発色など製品に大きな影響を及ぼす主要工程の一つで、ピックル液の効用は塩漬の外に発色助剤としてアスコロビン酸ナトリウムや結合剤としてピロリン酸塩が加えられている事が多い。それだけに衛生管理上、細菌の繁殖による変色、変敗に注意し、低温過ぎると硝酸還元菌のレベルが低すぎて発色が悪いし、高温過ぎると細菌が増殖して原料肉の腐敗、変色の原因となる。従って細菌の異常発生、異常繁殖を防ぐため、PH 5.5-6.5に調整保持するようクエン酸、重曹、グリコノデルタラクトン等にて調整する。即ち原料肉の熟成工程は、食塩・硝石・亜硝酸ナトリウム・調味料・香辛料・リン酸塩等々の相乗効果によって達成されているが、あるものは還元作用によって肉中のアミンと結合し、発ガン物質を形成したり、ある時は、保存中の温度管理ミスにより腐敗菌や細菌の増殖等で変質、場合によっては事故につながる重大事に波及しかねない。

【0004】これに対しソーセージのように細切り肉を使用する場合の塩漬法は、加工工程中のサイレントカッターによる原料肉細切り時に塩漬液（ピックル液）を散布添加してエマルジョン化するエマルジョン法が用いられる。種類によっては下記基本加工工程図にもとづいて製造する事もある。（-----枠内は熟成に関する工程）



【0005】以上は、加熱食品製造熟成工程に関するものであるが、生ハム等の非加熱食品についてのべると、当然の事として生菌数 5×10^4 以下・PH 6.0以下の新鮮肉が要求され、塩漬方法に対してもピックル液を注射する注射器の完全消毒は勿論、ピックル液組成も食塩・発色剤・調味料・ブドー糖・香辛料・抗酸化剤（アスコロビン酸ナトリウム）、及び酸化防止剤（エリソルビン酸ナトリウム）の使用を規定し抗菌対策に厳しいのは、高タンパク質、高栄養分の塊である原料肉に群がる各種細菌による汚染を防止しなければならないからである。

【0006】従来、食品衛生管理法規的には、一般生菌300以下/g、及び大腸菌群陰性であれば、一応細菌に汚染されていないものとして認められている。しかし各種細菌中ブドー球菌、及び数種の細菌は死んでも毒素を残すもの、或いは細菌を増殖しつつ毒素を吐き出し更に毒素を增量するものもある。また近年青酸カリの数十ppm

※倍とも百倍とも言われる毒素を有するカンピロバクター菌や、それ程でもないようであるセレウス菌、ウエルッシュ菌等の新種が、輸入畜肉や、輸入飼料を媒体として国内に潜入しつつあって憂慮されている。この事は日本国内に限らず国際問題として急務中の急務として提起されている。そして現時点における対策は、耐熱菌であるルツヌルス菌とは異なり、完全な加熱殺菌の実行でよいと言われている。その結果の各種品質に及ぼす影響に付いては掌握されていない。

【0007】

【発明が解決しようとする課題】上記のように消費者からも製造者からも、安全で納得できる素材の発見、及び該素材を用いた製造技術の開発が求められている。即ち生産性においても品質的にも改善され、更にヘルシーナーを付加したプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品の提供である。

【0008】前述の安全で納得できる素材の一つは、蜜

5

蜂により採集されたプロポリスである。ボプラやユーカリ等の顕花植物の樹液と、蜜蜂の唾液酵素等で醸成されたフラボノイドや、フェノールに代表される2次代謝産物。即ち蜜蜂の分泌物中に含有する抗菌性物質、健康増進物質等々の有効成分は、欧米では古くから経験的に知られ民間医療薬として貴重な存在であった。該プロポリスに含有する有効成分は、公知の薬効を含む顕著な有効作用・有効効果は数多くあるが、ここでは本項に直接関連する事項に就いてのみ述べる。

1： プロポリスの有効成分中には、安息香酸・ガランギン・ビノセンブリン等により、葡萄球菌・連鎖球菌・サルモネラ菌・枯草菌・腐敗病菌・変形菌・大腸菌・腸チブス菌等の増殖を抑制、または殺菌する。

2： プロポリスに含有する有効成分中のフラボノイド等が酸化防止効果を果たし腐敗を防ぎ、各種ウイルスの成長・増殖を阻止、または死滅させる。

3： プロポリスに含有する有効成分中のフラボノイド類は次のような効果があると発表されている。

a) ムコ多糖類分解酵素を抑制、コラーゲンの合成を促すので血管壁を強くする。

b) 組合組織を強くしてウイルス感染を防ぐ。

c) ヒスタミンの遊離を防ぎアレルギー症状を抑える。

d) 副交換神経に作用して自立神経のバランスを整える。

e) 酸化を防止して、成人病や老化のスピードを抑える。

本発明はプロポリスの有効成分中の前記抗菌、及び酸化防止作用等の活用で、従来の保存料、及び酸化防止剤の代替効果を図るを第1目的とし、次ぎに健康増進物質の添加、即ち健康補助食品効果の付与をめざしたものである。

【0009】ヒノキチオールの組成や適応効果は公知されているが、本発明関連事項に就いてのべると、(融点53°C、昇華する)

1： ヒノキチオールNa塩は、マグロや牡蠣中の細菌の増殖を阻止し、他の防腐剤より揮発性塩基塗素の増加を抑制する。かなりの腐敗が進んだ場合でも、トリメチルアミンの生成を遅らせる。これはオキサイドをトリメチルアミンにする還元酵素産生細菌の発育を抑制するからである。

2： ヒノキチオール、または同ナトリウム塩0.01-0.02%濃度の溶解液中に数時間浸漬すると、鰯・鰆・すけそーだら・にぎす・はたはた・さんま・するめいか等の鮮魚、塩蔵魚に対する鮮度保持効果が、無処理の2-3倍に確保されたと実証されている。

3： 魚体、特に銀白色の体表色素を鮮明にする。細菌が関与する鮮度保持に有効で、魚介類の強力な腐敗細菌である緑膿菌 *pseudomonas aeruginosa* に対しては、ニトルフリルアクリル酸アミド、オーレオマイシンより殺菌力が強い。

6

4： 金属イオンに反応し錯体を形成し、鉄では赤、銅では緑、マンガンでは淡褐色、アルミニウムでは白色となる。ヒノキチオール：鉄イオンの濃度差が1:1より鉄が多いと緑、少ないと赤。熱・酸・アルカリには安定である。

5： ヒノキチオール、または、同ナトリウム0.01%の殺菌力は、0.05%のソルビン酸、0.02%のバラオキン安息香酸ブチル、0.1%の亜硝酸塩より殺菌力が強い。

10 6： 更にカビによる円形脱毛症、白瘡菌に対する治療臨床報告があると共に、植物の腐敗とカビ対策に有効であると発表されている。

本発明は、前述の通りヒノキチオールの各種有効成分中の抗菌、及び酸化防止作用の活用で、亜硝酸塩その他発色剤、及び酸化防止剤等の添加を最小限に減量できると共に、ピックル液の保存管理において雑菌の増殖を阻止し、衛生的、且つ清浄で安全に管理でき、PH調整等の雑用から解放され、安定した製品の製造を目的としたものである。

20 20 【0010】更の前述したように殺菌はしても毒素が残る。或いは、吐き出された毒素の解毒対策が確立されていない以上は、元凶である細菌を早期殺菌する以外にはないと思われる。従ってヒノキチオール、及びプロポリス両者の含有する抗菌性を最大限活用し、ピックル液に添加して抗菌作用を有するピックル液とし、タンブラーやサイレントカッター内で熟成しつつ原料肉にも抗菌影響を及ぼし、安全な製品の供給を目的としたものである。

そして更に、ヒノキチオールの一般細菌に対する抗菌試験結果は次の通りである。黄色ブドー状球菌・連鎖球菌・大腸菌・緑膿菌・黒カビ・プロテウス菌・肺炎肝菌・枯草菌・ウエルッシュ菌・乳酸菌・イチゴ未同定菌・フリージア未同定菌等50-200μg/ml(最小発育阻止濃度)と発表されている。以上本発明は、プロポリス、及びヒノキチオールの有効成分を原料肉の熟成に活用し、安全第一に、且つ健康食品効果を付与したハム・ソーセージを包括する水産物、及び畜肉類加工食品の提供を目的としたものである。

【0011】
【課題を解決するための手段】上記目的を達成するため
40 本発明は、水産物や、畜肉等を主原料とする加工食品であってプロポリス、またはプロポリスとヒノキチオールの有効成分を含有している構成とした。本発明でいうプロポリスは、蜜蜂が花々や樹木の皮等から花粉や蜜やヤニ等を集め、噛み続け唾液中の酵素と混ぜ合わせ体内で醸成し、薬効ある植物性フラボン類、即ち医学的効果の源泉である濃縮フラボノイド、その他ビタミンやミネラル類に変性した分泌がプロポリスで、蜜蜂の巣である蜂の巣の構築材料である。その結果が小さくて弱い蜜蜂が、紀元前の太古より現代まで種族保存できたのである。即ちプロポリスの有効成分が天然の抗生物質と言わ

れる由縁は、汚れている大気中を飛び回り、伝染病その他の雑菌やバクテリア等に汚染された蜜蜂が巣の入口を通過する事によって、または巣全体がプロポリスで構築されており、常に殺菌浄化されているからである。これがプロポリスの正体であり、ヨーロッパでは古くから知られており民間医療薬として活用されている。本発明は、上記天然プロポリスの抗菌性、酸化防止性に着目して一連の研究を重ねベーコン・ハム・ソーセージ等水産物、及び畜肉類加工食品に添加して製品の風味を損なう事なく、従来製法による製品より常温2日以上の保存効果の延長を達成したハムの完成を見て本発明を達成した。本発明のプロポリス入りベーコン、ハム、ソーセージ等水産物、及び畜肉類加工食品は、その主要原料が、飛び魚・鰹・はも・すけそーだら・各種さめ類等の魚肉*

10

- 1・樹脂(膠状の物質)
- 2・蜂ろう
- 3・精油(エーテル油)
- 4・花粉(エステル類)
- 5・ミネラル物質

これらを更に細かく分析すると、

- A・アルコール類(シンナミルアルコール、ジメトキスベンジルアルコール)
- B・有機酸類(シンナミック酸、カフェー酸、フェルラ酸、ミステリン酸、安息香酸、ソルビン酸)
- C・アルデヒド類(バニリン、イソバニリン)
- D・フラボン類(クリシン、テクトクリシン、アカセチン、ケルセチン、ケンフェリド、ラムノシトリン、ガランギン、イサルビニン、ベクトリネルゲニン、ケルセンジメツルエーテル)
- E・フラバノン類(ピノストロビン、ピノセンブリン、サクラチネン、イソサクラチネン、ピノパンクシン、アセチルピノパンクシン)
- F・スチルベン類(アテロスチルベン)
- G・フェノール類(オイゲノール)

- H・ミネラル類(鉄、銅、亜鉛、マンガン、アルミニウム、マグネシウム、コバルト、カルシウム)

通常のフラボノイドは、配糖体として存在するのに対し、上記プロポリス中のフラボノイド類の特徴は、糖を含まないアグリコンの状態になっていて、濃度において勝っている事が判明している。上記プロポリス製品の具体例として、粗製プロポリスをアルコール、または超臨界2酸化炭素等により抽出した精製プロポリス、及び該精製プロポリスをO/W型に乳化し水分散性をもたらせたものと、粗製プロポリスパウダーがある。何れも天然プロポリスを精製、微粉末化したり、更にエマルジョン化したものであって、前述せる粗成の有効成分を含有しており総称して、本発明ではプロポリスと呼び、本発明にかかる水産物、及び畜肉類加工食品中に0.01-1.0.0%含有する配合が好結果をもたらした。

【0012】次に台湾檜や青森ヒバから採取精製したヒ※50

*等々の水産物であり、牛・馬・豚等の家畜類肉、及び鶏・あひる等の家禽類肉等々、及び調味料その他最少量の添加物と、プロポリス、ヒノキチオールを用いて構成されている。上記プロポリスは天然の抗生物質といわれ、保存料として、或いは、医学的薬効を、または健康増進効果を発揮している有効成分は、植物性フラボノイド類である。これらは主としてフラボン類からなっている。天然プロポリスの組成は下記の通りである。プロポリスの45-55%を占める樹脂分以外は、樹木のエッセンスであるといえる。(ボプラ・松・櫻・ぶな・とち・柳・ユーカリ等の樹液)そして5-10万尾の蜜蜂の巣である1つの養蜂箱から、蜂蜜は一年間に約100kg採集できるが、プロポリスは同じ一年間で僅か50g程度の微量しか採集できない。その組成とは・・

45-55 %
25-35 %
8-10 %
5 %
5 %

20※ノキチオールは、8,000倍の希釈液でもボツヌルス菌を死滅させる抗菌力を有すと共に、融点が53°Cで、昇華する事も判明し、天然物の長所を活かし、プロポリスとの相乗効果で保存性を高めるべく、ヒノキチオールを0.001-0.5%、プロポリスを0.01-1.0.0%とを調味料として厚生省が認可している宇野醤油製”ドリームテーストホワイト40”(精製ラード40%、天然乳化剤24%、食塩6%、水分30%)を89.90-99.989%に配合搅拌調整した”ドリームテースト21世紀”10.0-50.0重量部を、タンブラー内の主原料である水産物、及び畜肉類10.0.0重量部に散布添加し、マッサージングと共に熟成させる。原料肉類の産地や種類の違いに応じ、保水剤や結合剤、或いは若干の亜硝酸塩、その他の添加物等を添加調整する必要はある。

【0013】加工水産物、及び畜肉類食品であり、原料である水産物は、さんま・飛び魚・かつお・はも・すけそーだら・各種鮫類等々各種魚肉、及び畜肉類は牛・馬・豚・マトン・羊等々の家畜肉、或いは、また鶏・あひる等の家禽類肉、その他の畜肉、及び各種調味料を含む添加物等からなるピックル液を散布添加(タンブラー、またはマッサージャー内)熟成したものである。主原料は勿論、その他の調味料を含む添加物も製品の類別に応じて、それぞれ選択配合されるのは当然で、例えば、プレスハムでは、ブロック肉100.0重量部にドリームテースト21世紀5.0-25.0重量部をインジェクターで注射し、タンブラーでマッサージングしつつ塩漬熟成工程中、あらかじめつなぎ肉と澱粉・タンパク質等計20.0重量部に前記ドリームテースト21世紀5.0-15.0重量部を散布添加し練り合わせ熟成したもの、該タンブラー内に投入合体タンブリングし、一体化

熟成させた後、整形加熱（スモークの代替加工として、50°Cに昇温したドリームテースト21世紀を2分の1濃度に希釈した液にて湯煎）、冷却乾燥して終了。ソーセージでは、原料肉と、ドリームテースト21世紀とをチョッパー加工でエマルジョン化した生地肉と、あらかじめ端肉と澱粉・タンパク質等にドリームテースト21世紀とを添加練り合わせたつなぎ肉とをミートミキサーにて更に練り混合熟成させた後、充填ケーシング、スモーク、または湯煎、乾燥、ケーシング両端切断、真空包装で工程を完了する。これらに原料と、プロポリスや、ヒノキチオールの配合添加に対しては相互に何の悪影響も及ぼす事はない。上記のようなプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品を製造するに当たってプロポリスは各種材料の配合段階で添加しても良いし、タンブラー内での熟成工程中でも良い。或いは従来法の煙煙によるスモークの代替加工としてプロポリス溶液中の浸漬、引き上げて乾燥でも良い。またプロポリスは少々加熱しても安定である事を付記する。

【0014】

【実施例】本発明でいう水産物、及び畜肉類加工食品と*

表 1

(重量部)

科 目	実 施 例						比較例	
	1	2	3	4	5	6	7	8
1 ブロック肉	100	100	100	100	100	100	100	100
2 食 塩	3.5	3.5	3.5		3.5	3.5		
3 ホワイト40	30	30	30		30	30		
4 D, T21世紀				30				
5 亜硝酸塩	0.05	0.05	0.05		0.05	0.05		
6 プロポリス	1.0	0.5	0.5					
7 ヒノキチオール		0.03						
8 煙 液		0.01	0.01					
9 プロポリス3%溶液						5ml	1ml	
0 1/2 D, T21世紀					10ml			
1 湯 煎		30ml	30ml	30ml				
2 煙 液 (E)スプレー	○							
官能 檢査	美 味	○	○	○	○	○	○	○
	風 味	○	△	○	○	○	○	○
日持ち試験(日)	7	8	6	6	5	5	3	2

科目1-8：各欄の数字は重量部数である。

4： D, T21世紀は、ドリームテースト21世紀の事で、宇野醤油製のドリームテーストホワイト40を9

6. 46部に、プロポリス3. 5部、ヒノキチオール

0. 03部、煙液0. 01部を添加配合したピックル液。

9： プロポリス抽出成分の3%溶液に浸漬、5mlとあるは5分、1mlは1分である。

※科目 10：ドリームテースト21世紀と浄水比を、50:50で希釈した仕上げ液（液温50°C）に浸漬した時間。

11： 60°C X 30分。

12： 煙液(E)は、別途ノーハウにより開発したO/W型エマルジョンでスプレー塗布後乾燥。

官能検査：専門バネラー10名による評価で、○は良い。△はまあまあ。

※50 良い。△はまあまあ。

11

【0016】本発明を別表2によりソーセージの製造を行い、実施例、及び比較例に就いて詳細説明する。この実施例は特にヒノキチオールを0.03%添加し、亜硝酸塩の使用量に変化を与え、肉中のアミンと結合し、発カク性物質を還元形成する要いを解消して安全な製品の提供と、金属イオンに反応しての錯体形成発色状態の確認と、同時にルックス上の問題点をチェックする事である。従って本発明におけるプロポリスと煙液と、ヒノキチオールとの添加量、及びその組み合わせは嗜好品であり、ここに述べている実施例に限定する物ではない。

科目1-8：各欄の数字は、重量部である。

4：D、T21世紀は、ドリームテースト21世紀の事で、宇野醤油製のドリームテーストホワイト40を9.6.46部に、プロポリス3.5部、ヒノキチオール0.03部、煙液0.01部を添加配合したピックル液。

10

* 9：プロポリス抽出成分の3%溶液に浸漬、5miとあるは5分、1miは1分である。

10：ドリームテースト21世紀と浄水比を、50:50で希釈した仕上げ液（液温50°C）に浸漬した時間。

科目 11：60°C X 30分。

12：煙液(E)は、別途ノーハウにより開発したO/W型エマルジョンでスプレー塗布後乾燥。

官能検査：専門パネラー10名による評価で、○は良い。△はまあまあ。

比較例7-8は、一般市販品を仕入れたもので、製造年月日シールによれば要冷蔵で3日経過していた。実施例5-6に就いては、亜硝酸塩を使用せずヒノキチオールによる置換を図り、且つ添加量に変化を与え、相互の関連が理解できた。

*

表 2

(重量部)

科 目	実 施 例						比 較 例	
	1	2	3	4	5	6	7	8
1 細切りつけ肉	100	100	100	100	100	100	100	100
2 食 塩	2.5	2.5	2.5		2.5	2.5		
3 ホワイト40	30	30	30		30	30		
4 D、T21世紀				30				
5 亜硝酸塩	0.03	0.03	0.03					
6 プロポリス	1.0	0.5	0.5					
7 ヒノキチオール		0.03			0.03	0.01		
8 煙 液		0.01	0.01					
9 7%ヒノキチオール3%南酸						5mi	1mi	
10 1/2D、T21世紀					10mi			
11 楊 蔴		30mi	30mi	30mi				
12 煙 液 (E)スプレー	○							
官能	美味	○	○	○	○	○	○	○
試験	風味	○	△	○	○	○	○	○
日持ち試験常温(日)	7	8	6	6	5	5	3	2

【0017】

【発明の効果】本発明のプロポリス入り水産物、及び畜肉類加工食品は、各種プロポリスの有効成分を含有しているため、化学合成保存量や、酸化防止剤の添加、及びジャーキーや、サラミ等のドライソーセージは別として、煙煙によるスモーク加工で得られる保存性の確保を※

※図らなくとも、プロポリス、及びヒノキチオールの相乗効果による天然の保存料、酸化防止、抗菌等の作用で安全性に問題はなく、更に一般的な表現を用いれば、プロポリスの有効成分のすばらしい健康食品的効果という優れた特性を有しており、これが従来の提案と顕著な相違点である。

40